

Vers l'autonomie alimentaire en élevage de volailles

Des bases de la fabrication d'aliment à la ferme (FAF)... aux pistes innovantes

OBJECTIFS

Acquérir les clés pour faire évoluer son système d'alimentation vers + d'autonomie décisionnelle, technique et alimentaire : besoins des volailles, formulation et fabrication à la ferme, optimisation des ressources locales, matières 1ères innovantes

PRÉ-REQUIS

Éleveurs, éleveuses et porteurs de projet en production avicole (poulets, canards, pintades, dindes, poulettes, poules pondeuses... conventionnel ou bio)

CONTENU

JOURNÉE 1 : avec Odile Stahl, chef Produits Volailles à AGRO 01
Matinée

- Interconnaissance, système d'alimentation chez chacun, attentes
- Physiologie digestive des volailles
- Besoins des volailles : les différents nutriments
- Conception d'un aliment (matières 1ères, micro ingrédients, formulation, gamme...)
- Spécificités des différentes espèces

Après-midi

- Visite d'un élevage avec FAF et analyse collective du système d'alimentation
- Équilibre et santé digestive
- Mycotoxines
- Fabrication d'aliment à la ferme (matériel, aspects réglementaires, coût)

JOURNÉE 2 : avec Antoine Roinsard, ingénieur monogastriques à l'ITAB
Matinée

- Atelier formulation avec l'outil AVIFAF (outil de rationnement), adapté aux besoins de son élevage
- Quelles matières produire à la ferme, quels changements dans mes rotations
- Intérêt nutritionnel des parcours
- Intérêt nutritionnel (en particulier protéique) de matières premières et/ou procédés innovants : mise en débat à partir des interrogations des participants (levure de bière, graines germées, insectes, toastage...)

Après-midi

- Visite d'un élevage de volailles avec FAF et analyse collective du système d'alimentation
- Approfondissements possibles selon questions des participants :
 - précisions sur la conduite de l'alimentation et stratégie de formulation
 - spécificités en AB

- Bilan de la formation : pistes de changements identifiées par chacun, besoins d'approfondissements, échanges libres

Méthodes pédagogiques : apports théoriques, schémas, exercices de pratique de formulation, visites de terrain, échanges libres

DATES, LIEUX ET INTERVENANTS

Date	Lieu	Intervenant
16/01/2019	53 route nationale 7 42470 Loire	Intervention : Antoine Roinsard, ingénieur pôle monogastriques à l'ITAB Animation : Elodie Butin, formatrice ADDEAR

Infos complémentaires

ORGANISÉE PAR
ADDEAR Loire

DURÉE : 2 jour(s)

DATE LIMITE : 20/11/2018

TARIFS

VIVEA

Gratuit

Hors Vivéa ou plafond 2000€ dépassé : nous contacter

ATTESTATION

Remise en fin de formation

RENSEIGNEMENTS

Elodie Butin, accompagnatrice
ADDEAR 42

elodie.addear.42@orange.fr

ADDEAR Loire

4 Bis rue Philibert MOTTIN
42110

Feurs

Tel. 04 77 26 45 51

N° d'organisme de formation :
82420117742

NOTE : Repas partagé tiré du sac le midi

		42 JANVIER 2019, DATE A PRECISER
27/11/2018	Ets Guillaume Lieu-dit Villedieu 42110 Loire	Intervention : Odile Stahl, chef Produits Volailles Animation : Elodie Butin, formatrice ADDEAR 42

FINANCEURS

VIVEA